

# Erbslöh - Vinifikation - Maische und Most

Probleme vermeiden - Probleme lösen - bei:

- der Maischebehandlung
- der Mostbehandlung
- der Vergärung

## Grundsätzliche Behandlung

- Schnelle Verarbeitung der Maische
- Zur Verbesserung der Pressbarkeit ca. 10 ml/100 kg Trenolin 4000 oder Trenolin Super DF der Maische zugeben
- Zur Mostklärung, Entschleimung, Störstoffentfernung und frühzeitigen Eiweißstabilisierung ca. 150 g/hl Seporit eisenarm oder Most-rein eisenarm und unbedingt ca. 100 ml/hl Erbslöh-Mostgelatine einsetzen
- Nach entsprechender Absetzzeit und Trubabtrennung Hefenährsalz Vitamon B mit 65 mg/hl oder in dosagegerechter Tablettenform zugeben oder ca. 50 g/hl Crosspure P einsetzen.
- Wahlweise Trubabtrennung nach der Gärung. Aufgrund der minimierten Eisenlöslichkeit von Seporit eisenarm und Most-rein eisenarm nun möglich
- Zur raschen Vergärung Zugabe von ca. 10 g/hl Reinzuchthefer: Hefix 1000, Oenoferm, Oenoferm Klosterneuburg
- Auf günstige Gärtemperatur zwischen 13-22 °C achten

## Faules Lesegut

- Schnelle Verarbeitung der Maische
- Zugabe von 10g Kadifit/100 kg Maische (= 50 mg/l SO<sub>2</sub>)
- Je nach Fäulnisgrad und Most-rein eisenarm-Dosage 30-100 g Granucol GE/100 kg Maische zudosieren. Diese Granucol GE-Behandlung kann alternativ auch später im Most erfolgen
- Für schnelles, kompaktes Absetzen, Vorbeugung gegen Filtrationsprobleme ca. 10 ml/hl Trenolin Filtro DF zugeben
- Zur Vorklärung und frühzeitigen Eiweißstabilisierung ca. 250 g/hl Most-rein eisenarm und unbedingt 100 - 200 ml/hl Erbslöh-Mostgelatine oder ca. 100 g/hl Crosspure P zugeben.
- Nach der Trubabtrennung mittels Zugabe von 30 g/hl Vitamon combi oder 40 g/hl Vitamon ultra für verbesserte Gärungsbedingungen sorgen
- Zur Vergärung 15-20 g/hl Oenoferm oder Oenoferm Klosterneuburg einsetzen

## Rotweinerbereitung

### Maischegärung:

- Maischeschwefelung mit 10 g Kadifit /100 kg (= 50 mg/l SO<sub>2</sub>)
- Zur raschen Angärung und möglichst farberhaltenden Vergärung 15 g/100 kg Oenoferm rouge zudosieren. und gut untermischen
- Zur Preßbarkeitsverbesserung und Farbintensivierung 15 ml/100 kg Trenolin rot zudosieren
- Zur Farbintensivierung und Erzeugung gerbstoffbetonter, dunkler Rotweine 10 ml/100 kg Trenolin rouge DF verwenden
- Für reintonige, harmonische und catechin-unbelastete Rotweine ca. 100 ml/hl Erbslöh-Mostgelatine oder ca. 50 g/hl Crosspure P der Maische oder dem Most zugeben
- Je nach Abwurzzeitpunkt und Gärungsintensität eventuell 30 g/hl Vitamon combi und 10 g/hl Oenoferm rouge nachdosieren
- Bei faulem Lesegut:  
Für Reintonigkeit und zur Spritzmitteladsorption Granucol rouge und zur Filtrationsverbesserung 10 ml/hl Trenolin Filtr DF zur Maische bzw. zum Most geben

### Maischeerhitzung:

- Maischeschwefelung mit 10 g Kadifit/100 kg (=50mg/l SO<sub>2</sub>)
- Zur Preßbarkeitsverbesserung und Farbintensivierung 7 ml/100 kg Trenolin rot zudosieren
- Zur Farbintensivierung und Erzeugung gerbstoffbetonter, dunkler Rotweine 3-8 ml/100 kg Trenolin rouge DF verwenden
- 30-60 min Wartezeit bis zur Maischeerwärmung auf ca. 65°C oder bis zur Maischeerhitzung bis auf ca. 85°C
- Nach Rück- bzw. Abkühlung des Mostes auf ca. 20°C ca. 15 ml/hl Trenolin blank zur Filtrationsverbesserung zudosieren
- Für reintonige, harmonische und catechin-unbelastete Rotweine ca. 100 ml/hl Erbslöh-Mostgelatine oder ca. 50 g/hl Crosspure P der Maische oder dem Most zugeben
- Zur raschen Angärung und möglichst farberhaltenden Vergärung 15 g/hl Oenoferm rouge zudosieren
- Bei faulem Lesegut und zur Spritzmitteladsorption Granucol rouge zur Maische bzw. zum Most geben

## Biologischer Säureabbau

- Direktbeimpfung mit den Milchsäurebakterien BioStart oenos (Oenococcus oeni) gegen Ende der alkoholischen Gärung (Restzucker Gehalt unter 4 g/l) oder unmittelbar danach.
- Beimpfung möglichst vor dem Absetzen der Hefe

- Keine Beimpfung während der stürmischen Gärung !
- Gesamt SO<sub>2</sub> nicht höher als 30 mg/l
- Freie SO<sub>2</sub> nicht höher als 10 mg/l
- pH-Wert, wenn nötig, mit Erbslöh-Kalk auf mindestens 3,1 anheben
- Temperatur mindestens 15°C

## Süßreservebereitung

- Möglichst gesundes Lesegut verwenden
- Möglichst schnelle Verarbeitung um ein Angären zu vermeiden
- Mindestens 5 ml/hl Trenolin 4000 zur Maische oder zum Most zudosieren, da die Süßreserve sonst später kaum zu filtrieren ist
- Einwirkzeit mindestens 30 Minuten
- Eiweißstabilisierung und Klärschönung mit mindestens 150-250 g/hl NaCalit eisenarm (über Nacht vorquellen)
- 20-25 ml/hl Gelita-Klar®
- 50-100 ml/hl Blankasit®
- Nach der Klärung filtrieren, schwefeln sowie den betrieblichen Gegebenheiten entsprechend steril nach einer der bekannten Technologien einlagern
- Beim Verfahren der Stummschwefelung vorher zusätzlich behandeln mit 15 g/hl Trenolin blank sowie nach einer Wartezeit von ca. einer Stunde die NaCalit eisenarm-Dosage auf 300-500 g/hl erhöhen, um starke Schaumentwicklung bei der Entschwefelung zu vermeiden
- Bei Einlagerung mit Vinosorb neu freie SO<sub>2</sub> auf konstanten Wert um 200 mg/l einstellen  
Dem Most 27 g/hl Vinosorb neu zugeben und intensiv rühren  
Danach sorgfältige Entkeimungsfiltration in glattwandigem Behälter

## Kaltgärung

- Bei kaltem Gärstart ab ca. 8°C 20-25 g/hl der speziellen Kaltgärhefe Oenoferm Freddo zugeben
- Bei temperaturgesteuerter Kaltgärung von ca. 13-17°C mindestens 15 g/hl Oenoferm Freddo zudosieren
- Wegen der erschwerten Gärbedingungen 40 g/hl Vitamon ultra zusetzen

## Steckengebliebene Gärung

- Most von der alten Hefe trennen
- Temperatur im Gebinde mindestens 12-15°C
- Zur Erhöhung des Nährstoffangebotes 30 g/hl Vitamon combi zugeben

- Zur Entfernung von gärungsbehindernden Störstoffen 30 g/hl Hefacell zugeben
- Zur Entfernung verschiedenartigster Störstoffe (z.B. Spritzmittelrückstände) und zur Vergrößerung der inneren Oberfläche, was eine verbesserte Verteilung der Hefe im Gebinde bewirkt, 50-100 g/hl Most-rein eisenarm oder Seporit eisenarm zudosieren
- Die alkoholtolerante Bayanus-Hefe Hefix 2000 in mehreren Schritten vorvermehren und bei intensiver Gärung dem Gebinde zugeben

## Trubverarbeitung

- Trubstoffe maximal einen Tag sammeln
- Zugabe von 10 g Kadifit/hl (=50 mg/l SO<sub>2</sub>)
- Trub mit 2-3 kg/hl Trub-ex vermischen
- Zur Ausnutzung der Saugfähigkeit von Trub-ex das Gemisch kurze Zeit stehen lassen
- Trub/Trub-ex-Gemisch vorsichtig, evtl. in Säcken, auf der Presse auspressen. Gegebenenfalls etwas Trub-ex auf der Presse vorlegen
- Wahlweise Trub/Trub-ex-Gemisch der Frischmaische oder der jeweils nach der ersten Preßstufe vorentsafteten Maische hinzufügen
- Den aus dem Trub gewonnenen Saft möglichst separat einlagern und folgendermaßen behandeln: Je nach Zustand des Ausgangslesegutes 30-100 g/hl Granucol GE, 150-250 g/hl Seporit eisenarm, 100-200 ml/hl Erbslöh-Mostgelatine zudosieren
- Für rasche Vergärung durch den Einsatz von 15-20 g/hl Oenoferm oder Oenoferm Klosterneuburg sorgen
- 

## Aromaintensive Weißweine

- Vergärung mit 25 g/hl Oenoferm-InterDry
- Vorteil: Erhöhte Fruchtsterbildung bei allen Rebsorten
- Bei Bukettsorten Trenolin Bukett in die abklingende Gärung (Restmostgewicht um 20°Oe) zugeben, wodurch für eine gute Durchmischung und bessere Temperaturverhältnisse gesorgt ist. Dosagemenge ca. 10 ml/hl
- Eine Anwendung von Trenolin Bukett im Jungwein ist ebenfalls möglich

## Weine mit erwünschtem Fructosegehalt

- Vergärung mit 25 g/hl Oenoferm-Tipico ermöglicht den Erhalt natürlicher Fructose und hebt die aromatischen Bestandteile des Weines hervor.
- Unterstützt wird das durch Flockenbildung und guter Sedimentationsverhalten gegen Gärnde
- Sehr geringe Acetaldehydbildung

## Sektgrundwein- bereitung

- Nur gesundes Lesegut verwenden
- Keine Maische- oder Mostschwefelung
- Ideales Mostgewicht im QbA-Bereich
- Idealer Gesamtalkoholgehalt nach evtl. Anreicherung ca. 85 g/l
- Möglichst schnelle und mechanisch schonende Verarbeitung von Trauben und Maische, damit nicht unnötig viel Gerbstoffe herausgelöst werden
- Der Maische 8 ml/hl Trenolin Super DF zugeben, spätestens nach 2 h abpressen
- Möglichst nur den Vorlauf und den ersten Preßmost verwenden
- Auch bei gesundem Lesegut ca. 150 g/hl Most-rein eisenarm und ca. 100 ml/hl Erbslöh-Mostgelatine zugeben. Somit werden bereits frühzeitig vorhandene oxidierbare Stoffe entfernt und der SO<sub>2</sub>-Bedarf reduziert
- Nach der Entschleimung 65 mg/hl Vitamin B und 10 g/hl Oenoferm Klosterneuburg zugeben, um den SO<sub>2</sub>-Bedarf gering zu halten
- Nach der Vergärung möglichst bald ersten Abstich durchführen. Anschließend die bekannten Klär-, Filtrations-, Stabilisierungs- und Harmonisierungsmaßnahmen durchführen
- Versektung mit den granulierten Sekthefen Seccoferm, IOC-Champagnerhefe oder der immobilisierten Sektheife Immoferm